National

取扱説明書

赤外線式換気連動IHクッキングヒーター（家庭用）

トッププレート幅 60cm

（シルバータイプ）

品番 KZ-HRS30A

保証書・設置工事説明書別添付

このたびはIHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（8～9ページ）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。

■保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、お買い求め先からお受け取りください。

■電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、設置工事完了後の確認項目をご確認ください。

上手に使って上手に節電

かんたんIHブック

毎日使うから…**便利・清潔・快適に**

火を使わないから快適

●ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。
また、直火がないので、立ち消えや引火の心配がありません。

ヒーターを入れると自動的にレンジフードが運転

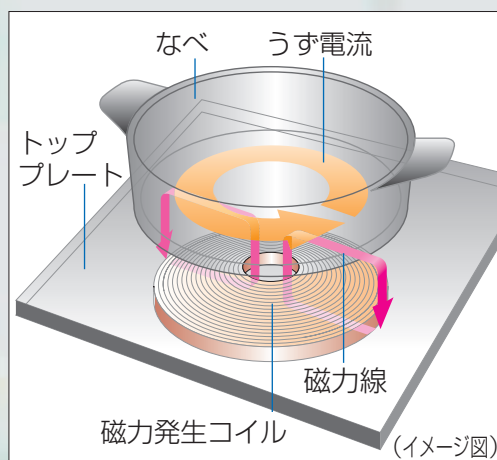
●IHクッキングヒーターの操作部でも
レンジフードが操作できます。（☞ 12ページ）

左IHの沸騰おまかせ光センサーで自動調理

●沸騰したらお知らせする自動(オート)湯沸かしと
微妙な火力や時間調節して炊く自動(オート)炊飯で
さらに便利に。(☞ 16､17ページ)

毎日のお手入れのしやすさに配慮

●汚れたらサッとふけるトッププレート。
排気カバーは外して洗えます。
（☞ 25ページ）

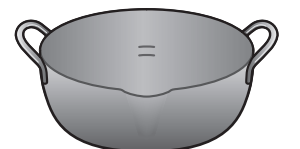
なべ
うず電流
トップ
プレート
磁力線
磁力発生コイル
（イメージ図）

IH加熱のしくみ

IH（電磁誘導加熱）で
なべ自体を発熱させます。

磁力発生コイルに電気が流れ、
磁力線が発生。
↓
なべを通るときにうず電流が発生。
↓
電流がなべの電気抵抗で熱に変わり、
なべが発熱。

もくじ

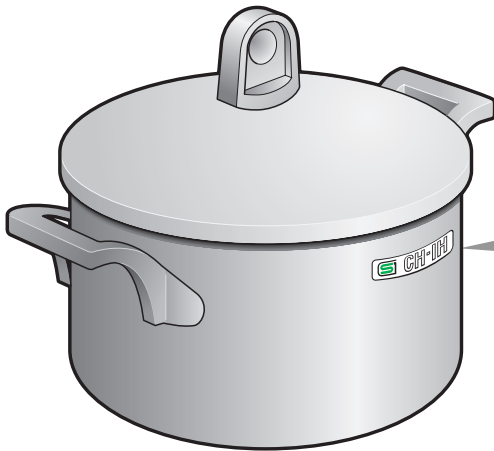
各部の名前

左IHヒーター
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる
タイマー付き。
沸かす 炊く
火力と時間を自動調節し
でき上がれば自動オフ。
3kW
たっぷりの湯を早く沸かせます。
ラジエントヒーター
温める
●IHで使えない
アルミなべや小さい
なべが使えます。
ご注意
●トッププレートが高温になります。
●自動調理（湯沸かし・炊飯）
とは、同時に使えません。
右IHヒーター
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる
タイマー付き。
揚げる
揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
排気カバー
●外して洗えます。（☞25ページ）
沸騰おまかせ光センサー
●自動調理用。
光るリング
●なべを置く位置、
使用中のヒーターが一目で
わかります。
高温注意ランプ
●トッププレートが
熱くなると点灯。
●電源を切っても、熱い間は
点滅。
※加熱時間が短いときは、
熱くなっても点灯しない
場合があります。
トッププレート（ガラス製）
トップフレーム
凸マーク（☆4か所）
●目の不自由な方のための、なべを中央に置く目安。
送信部（3か所）
●レンジフードに
信号を送信します。
表示部（3か所）
電源スイッチ
●キー操作しないまま3分以上たつと、切れる。
電源ランプ
●電源が入ると点灯。
操作部
レンジフードの
操作ができます
（使い方 ☞12ページ）
左IHヒーター
ラジエントヒーター
●電源スイッチを入れ
たときは自動ロック
されています。
自動
ロック中
●ロック解除してから操作する。
揚げ物
右IHヒーター
●各ヒーター 切/入 キー
（使い方 ☞14、16、17ページ）
オールロック時に表示
いたずらや誤操作を防ぎます
オールロック（チャイルドロック）
●レンジフードを含め、すべての操作を
ロック。
■ロックするときや解除するときは
電源スイッチを入れて
キーを3秒間押す。
●ヒーターを使用中はロックできません。
■レンジフードだけを運転させたいときは
レンジフード本体の操作部で操作する。
付属品
IH専用天ぷらなべ…1個
●煮物・いため物などには
使えません。
米計量カップ ………1個
（180ml）

使えるなべは？ 確認のしかた

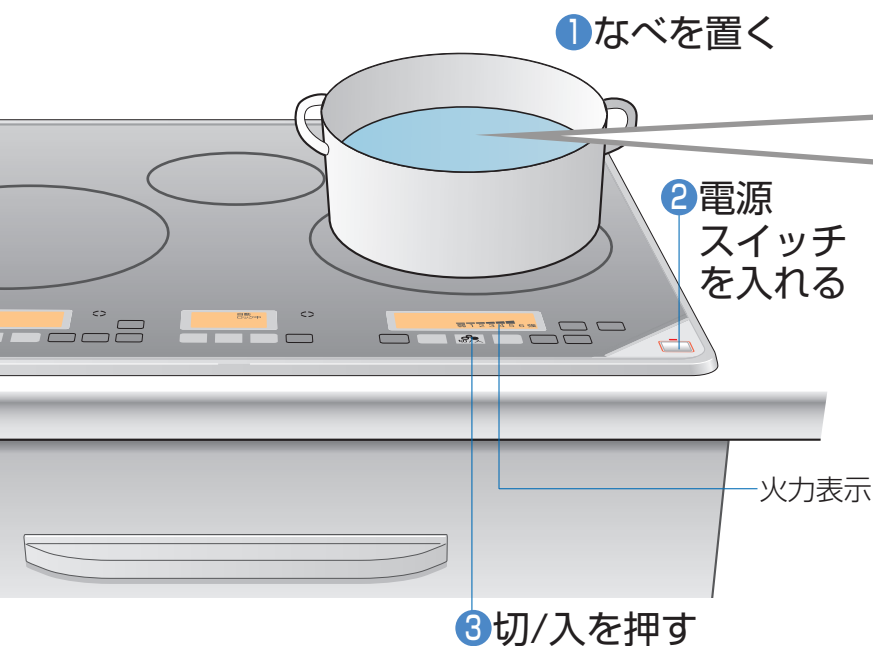
新しく購入するとき

市販のなべは…

マークを確認！

CH·IH　IH

財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。

または
あっせんなべをお勧めします。
（同梱のチラシをご覧ください）

お手持ちのなべを確認するとき

なべに…

水を入れて加熱してみる！

○ 使えるなべは
火力表示が点灯
（加熱スタート）
●確認したら切る。

× 使えないなべは
火力表示が点滅
（1分後、表示が消え通電停止）

※左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

ご注意

自動調理（湯沸かし・炊飯）には、必ず CH·IH　IH 付きのなべを使う。

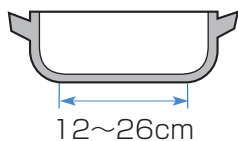
■自動（オート）湯沸かし
- 内側がフッ素樹脂加工されたものはセンサーが正しく検知できない場合があります。

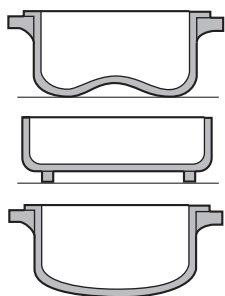
■自動（オート）炊飯
- 底径18～20cm、深さ8cm以上、底の厚さ2.5mm以上のなべ（多層なべなど）を使ってください。
- ホーローなべは焦げ付きやすいので、お勧めできません。

➡あっせんなべ（ビタクラフトニューマジックシール AD-KZ13R19など）をお勧めします。（2004年6月現在）

見分け方のポイント

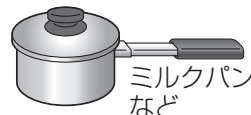
底の形状

○

- 平らで、トッププレートに密着する

×

- 約4mm以上の反り・脚がある、底が丸い
  - 安全機能が正しく働かない。
  - 加熱できない。
  - 火力が弱くなる。

- 底が薄過ぎる
（反ることがあります）

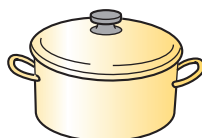
■ラジエントヒーターでは

IHでは使えない小さななべ（直径12cm未満）が使えます。

- 平らで底が厚手のもの

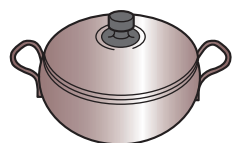
材質

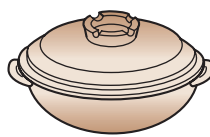
○

鉄・鉄鋳物　**ステンレス**

鉄ホーロー

- 有磁性ステンレス〈18-0〉
- ステンレス一層なべ〈18-8・18-10〉
  - 底の厚さが0.8mmを超える➡火力が弱くなるものがある。
  1.5mmを超える➡加熱できないものがある。
- ステンレス多層なべ〈なべ底に磁石が付くもの〉

×

アルミ・銅

- ステンレス多層なべ〈間にアルミや銅を挟んでいるもの〉

耐熱ガラス　**土なべ**

- 土なべなどの陶磁器は「IH用」と表示されていても使わない
  - 形状などによっては、本製品が故障します。
  - IHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できなかったり、安全機能が働いて通電を停止します。

■ラジエントヒーターでは

鉄・ホーロー・ステンレスのほか、IHでは使えない材質のなべも使えます。

- 脚付きの土なべは加熱できません。
- 魚焼器・網は使わない
（調理物が落ちてトッププレートに焼き付きます。）

ご注意

ホーロー加工品について

- 空焼きしたり、焦げ付かせたりしない。
- 底面にホーロー加工をした魚焼器は使わない。
（底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

安全上のご注意 必ずお読みください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。	必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠警告

揚げ物をするときは次のことを必ず守る

- そばを離れない。
- 右IHヒーターの 揚げ物切/入 キーで調理する。
- なべの底は、反ったり変形していないこと。
- 必ず、付属の「天ぷらなべ」を使う。
- 油量は、500g（0.56L）以上。
- 中央に置く。

いため物・焼き物をするときは…

- そばを離れない。
- 加熱しすぎない。（予熱の火力は弱めにする）（少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します）

ラジエントヒーターは、高温になります

- 使用中や使用後は、触れない。（高温注意ランプ点灯・点滅時は、特に注意）
- ふきんや新聞紙など、燃えやすい物を置いたり、直接食材を載せて調理しない。

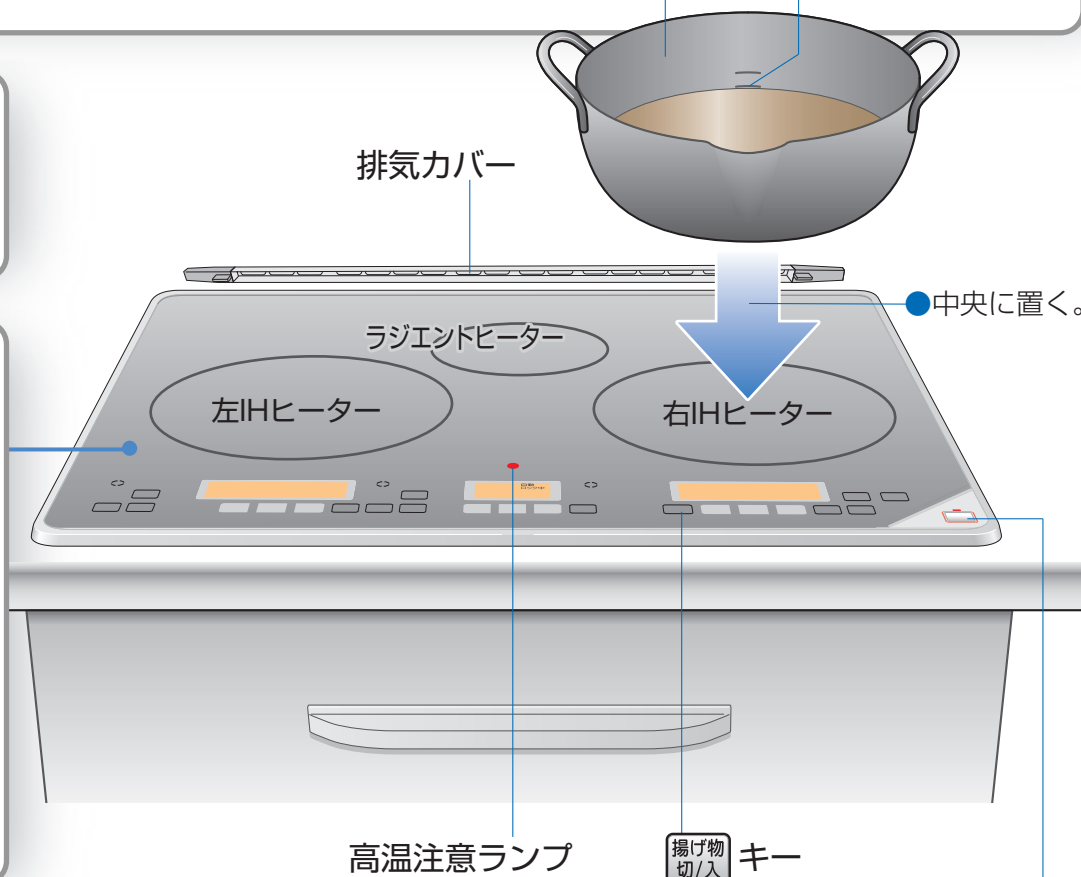
トッププレート(ガラス製)には…

- カセットコンロ・ボンベ・缶詰などを置かない。（誤って加熱すると爆発します）
- 強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を与えない。
  ➡ひびが入ったり、割れたら、手を触れずに電源スイッチとご家庭の電源ブレーカーを切り、すぐに修理依頼をする。

電源スイッチ

- 使用後は必ず切る。

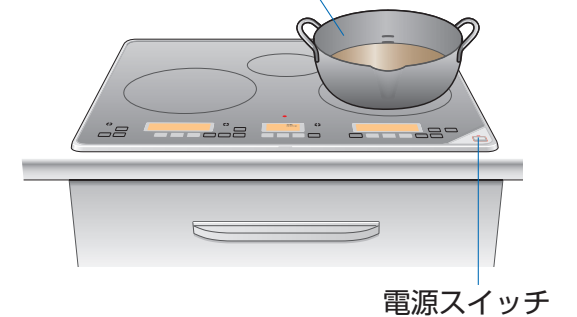
IHクッキングヒーターは…

- 可燃物を近づけない。 ●水をかけない。
- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない。
- 吸・排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない。
- 分解・修理・改造をしない。➡修理は、お買い求め先にご相談を。

発火、やけど
けがなどを防ぐ
ために…

⚠注意

揚げ物をするとき（発火・やけどに注意！）

- 油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る。（加熱を続けると、発火します）
- 油の飛び散りに注意する。

- 他の機器（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わない。（「油温度制御装置」が正しく働かず、発火の原因になります）
- 高温になっているなべに触れない。

次の点もご注意ください

- アルミ箔なべ・レトルトパックや、アルミ箔・金属製スプーンなどなべ以外の物は載せない。（破裂してけがをしたり、赤熱してやけどの原因になります）
- なべを不安定な状態にしない。（落下すると、けが・やけどにつながります）
- 本体の前に物を置かない。（火災につながります）

- 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師にご相談ください。（本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります）

使用上のお願い

IHヒーターを使うとき（全般）

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器など。
（磁力線により、IHクッキングヒーターが故障します）

■使用中は磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など。
（雑音が入ります）
●カセットテープ・自動改札用定期券・キャッシュカード類など。
（記録が消えたり、壊れます）

■キャビネット（IHクッキングヒーター下部）に調味料・食品などを置かない
（排熱により、調味料・食品などが変質します）

■キャビネットの吸気口や排気カバーをふさがない
（フィルター（吸気口・排気カバー）目詰まり検知が働いて、通電を停止します）

■トッププレート・トップフレームに酸の強い食品が付いた場合はすぐにふき取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品。
（放置すると変色します）

■トップフレームをなべ底でこすったり、熱いなべを置かない
（傷付いたり、変色します）

■表示部に熱いなべを置かない
（表示が見えにくくなったり、表示部高温検知が働いて、通電を停止します）

■操作部に水などを付けたり、物を置かない
（操作キーが誤動作します）

■空だきしたり、加熱し過ぎない
（調理物が燃えたり、なべが破損します）

■なべの下に紙などを敷かない
（なべの熱で紙が焦げます）

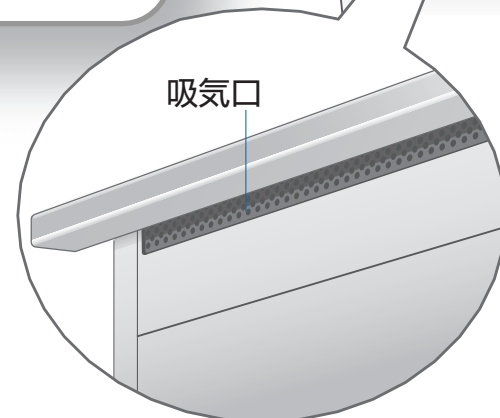
■調理以外に使わない

■冷えてからお手入れする
●使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱いため触れない。

「3kW」を使うとき（左IHヒーター）

■いため物・焼き物には使わない
（火力が強過ぎて、なべ底が変形します）

■湯を沸かすときは、沸騰したら火力を下げる
（火力が強過ぎて、吹きこぼれや沸騰時の泡が飛び散ります）

■ゆで物は、「3kW」のままで食材を入れない
（火力が強過ぎて、食材が吹きこぼれます）

いため物 焼き物をするとき（左・右IHヒーター）

■そばを離れない

■予熱の火力を弱めにする（加熱し過ぎない）
●少量の油を強火で加熱すると油の温度が急激に上がり発火します。
●なべ底が薄いもの・反っているものは、強火で加熱すると赤熱します。

揚げ物をするとき（右IHヒーター）

■油の飛び散りを少なくするために
●材料をきちんと下ごしらえする。（☞22ページ）
●なべの内側に水滴がついたまま油を入れない。
●油温が適温にならないうちに材料を入れない。
（油温が上がってくると、油が飛び散ります）

■顔を近づけない

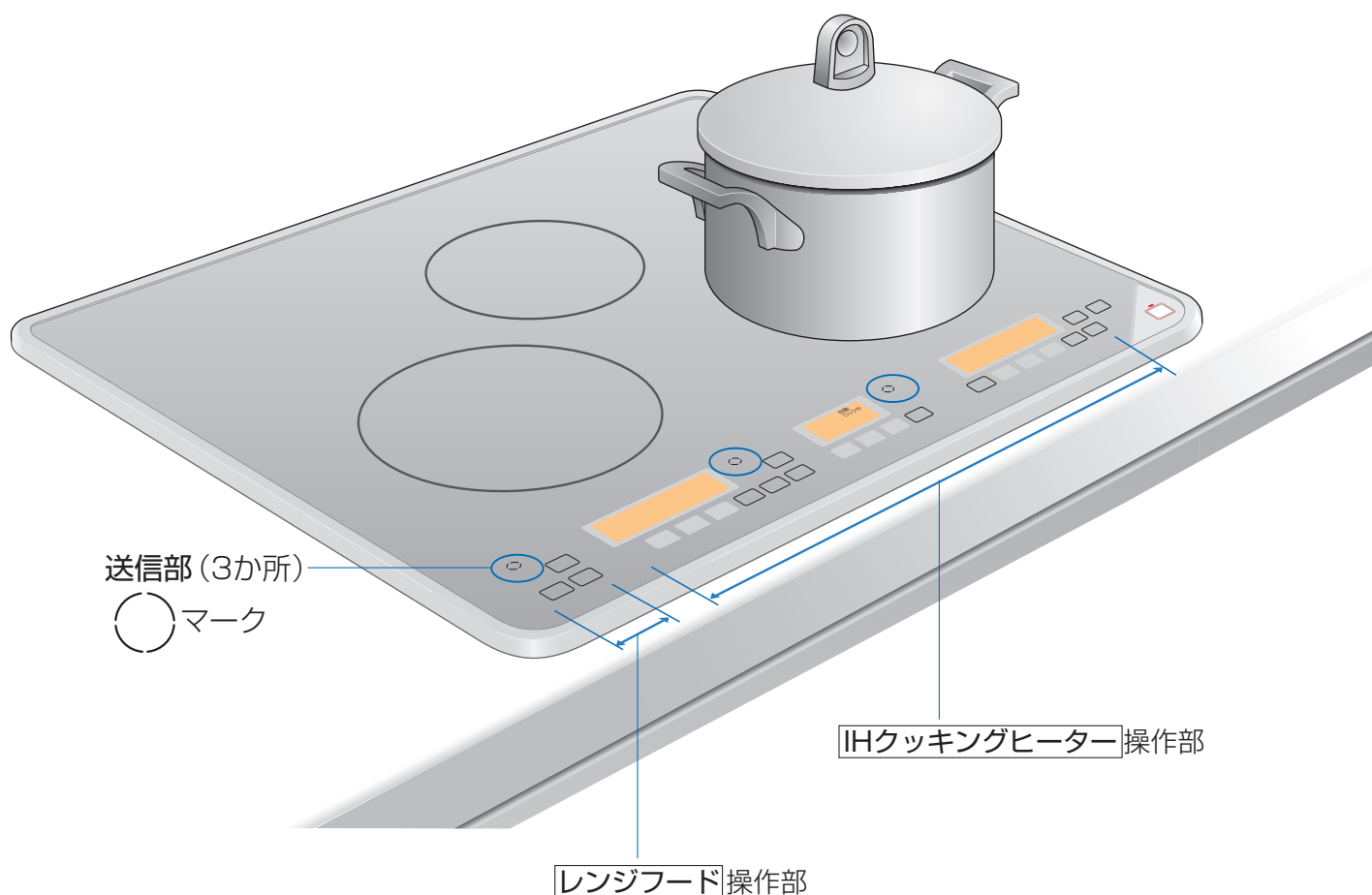
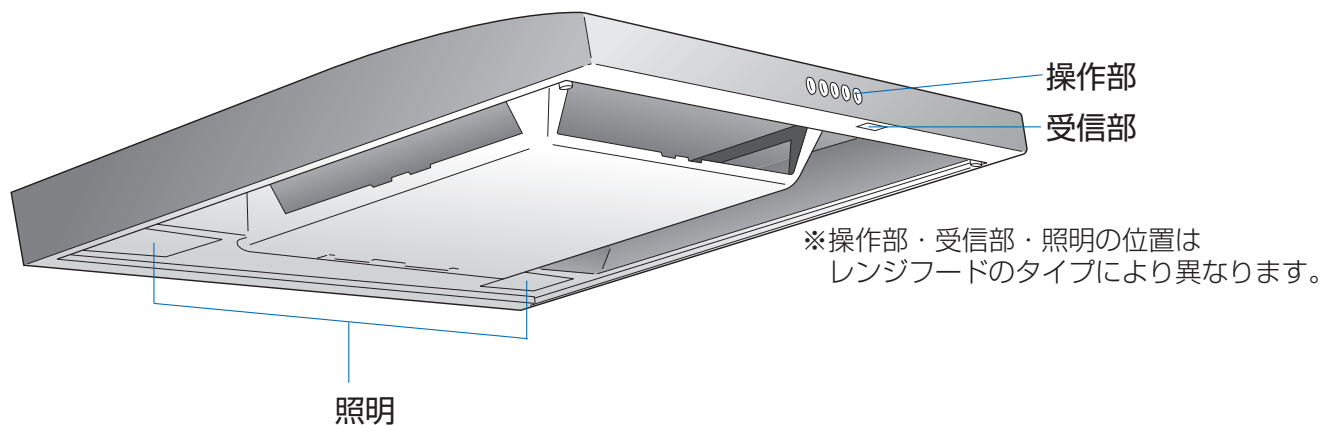
換気連動システムの使い方

●換気連動システムとは、IHクッキングヒーターから送信する赤外線信号を、
レンジフードが受信して自動的に運転・停止するシステムです。

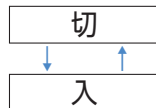
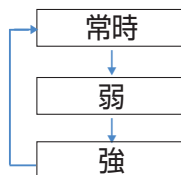
送信部（3か所）

マーク

IHクッキングヒーター 操作部

レンジフード 操作部

操 作

●レンジフード本体の電源が入っていることを確認する。

■IHの操作部でレンジフードの操作をするとき

■残置運転(約3分間)を強制的に停止させたいときは

●残置運転中に 運転切 を押す。

お願い

●次のような使い方をしない。
(赤外線信号の送・受信ができません。)

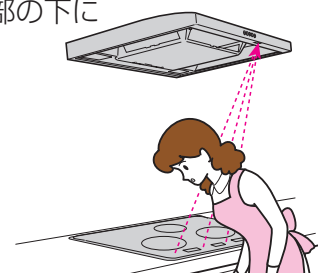
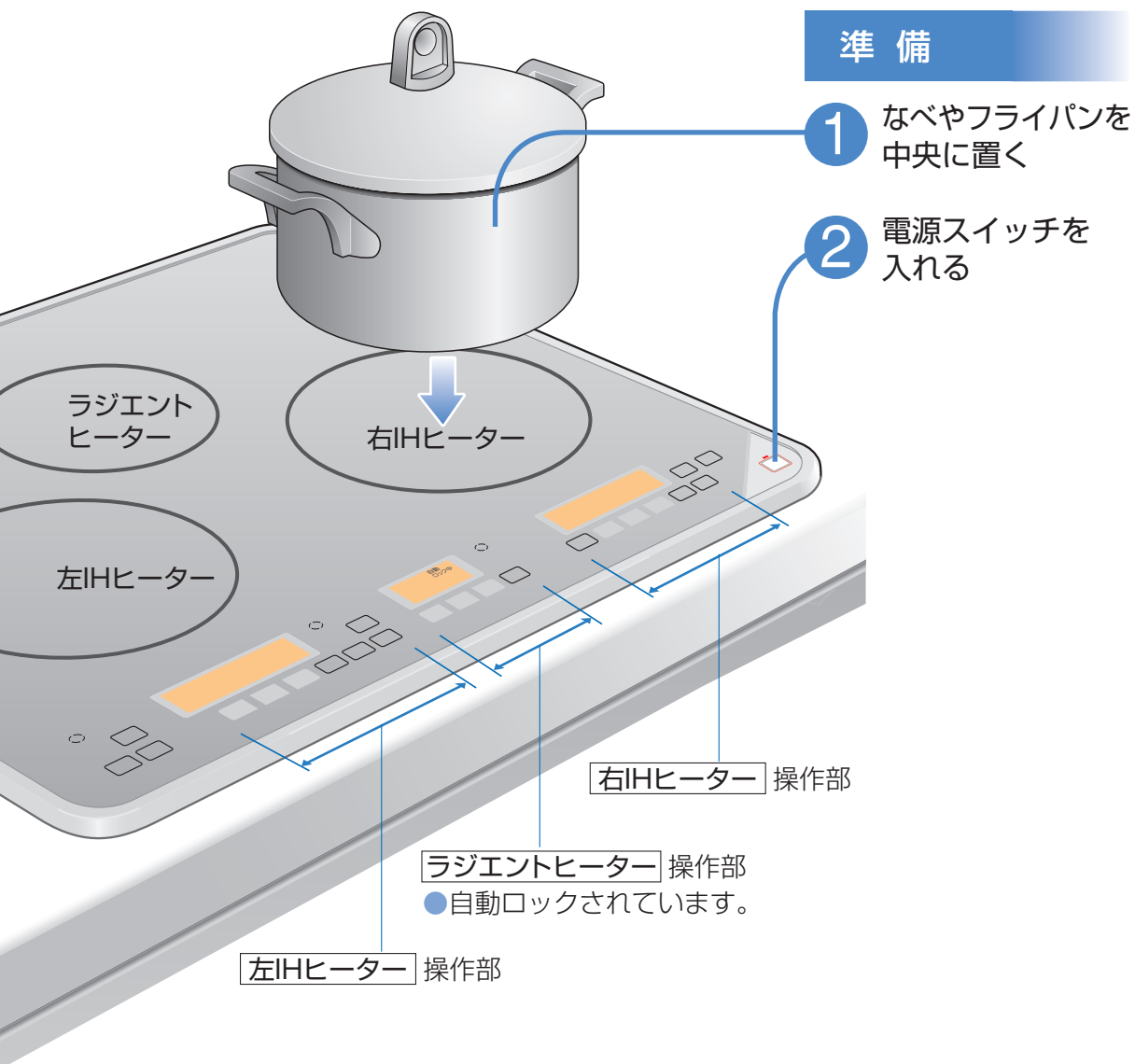
- ●送信部に物・なべなどを置かない。
- ●送信部にフライパンなどの取っ手を向けない。
- ●送信部を汚さない。
- ●テレビ・エアコンなどのリモコンを使いながら、IHクッキングヒーターを操作しない。
- ●レンジフードの受信部の下に頭を近づけない。

●その他の理由でうまく送・受信できない場合があります。

➡レンジフード本体の操作部で操作する。
(☞ レンジフードの取扱説明書)

基本の使い方

準備

1. なべやフライパンを中央に置く
2. 電源スイッチを入れる

■次の場合はキー操作できません

- ●電源スイッチを入れてから、キー操作しないまま3分以上たったとき（電源スイッチが切れる）
  ➡再度電源スイッチを入れる。
- ●ラジエントヒーターの自動ロックを解除してから、キー操作しないまま約10秒以上たったとき（自動でロックする）
  ➡再度ロック解除する。
- ●切/入以外のキーに水や物が付いたとき（U 16 が点滅）
  ➡ふき取る。
- ●切/入キーに水や物が付いたとき（U 16 が点灯し、加熱中の場合は停止する）
  ➡ふき取って、再度ヒーターを入れる。

※ U 16 は各操作部ごとに表示します。レンジフード操作部に付いた場合は左IHヒーター側に表示します。

■左·右IHヒーターを高火力で使ったり、連続して使うと

●「火力セーブ」（☞28ページ）が働いて火力が下がります。
（火力セーブ中 が出ると、キーを押しても火力が上がりません）
➡ 火力セーブ中 が消えてから、火力を上げる。

操作

1 ヒーター入　2 火力·温度調節　3 ヒーター切

ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる
右IHヒーター／左IHヒーター

1. 切/入（火力「5」でスタート）
2. ◁ ▷ 押すごとに 弱くなる 強くなる
   弱 1 2 3 4 5 6 強
   ●火力調節の目安は…（☞ 18ページ）
3. 切/入

■タイマーを使うとき（1分～9時間55分まで）
- 時間：1時間刻み
- 分：20分まで1分刻み、20分以降5分刻み
- ●押し続けると早送りできる
- 取消：タイマー取消
- 残り 1時間 12分：1分刻みで減る
- ➡時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる

3kWで沸騰させる
左IHヒーター（ゆでるときに便利）

1. 切/入（火力「5」でスタート）
2. 3kW長押し
   - ❶「強」にする　弱 1 2 3 4 5 6 強 3kW
   - ❷約1秒押して「3kW」にする　弱 1 2 3 4 5 6 強 3kW
   - ❸沸騰したら弱くする　弱 1 2 3 4 5 6 強 3kW
   - ●3kWで約10分たつと自動的に「強」に下がります。
3. 切/入

揚げる
右IHヒーター

1. 揚げ物 切/入（「180」でスタート）
2. ◁ ▷ 押すごとに 低温へ 高温へ
   180 予熱中 揚げ物
   ●温度調節の目安は…（☞ 22ページ）
   約7～10分（油量800g）ブザーが鳴り、「予熱中」が消えたら揚げる
   180 揚げ物
   ●調理中に温度変更したときはブザーは鳴りません。
3. 揚げ物 切/入

温める
ラジエントヒーター

1. ラジエント ロック解除：ロック解除する
2. 切/入：約10秒以内に押す（火力「強」でスタート）
3. ◁ ▷ 押すごとに 弱くなる 強くなる
   弱 中 強
4. 切/入：自動でロックする

ご注意　●水や調理物を加熱していると、急に噴き出すことがまれにあります（突沸現象と言われるもの）。やけどなどにご注意ください。特にシチュー・みそ汁などを煮たり温めたりするときには、弱火でときどきかき混ぜてください。

湯の沸かし方

自動(オート)湯沸かし

●沸騰後は約5分保温し、自動的に切れます。

準備

1 やかんやなべに水を入れ、中央に置く

●使えるなべは…(☞ 6ページ)

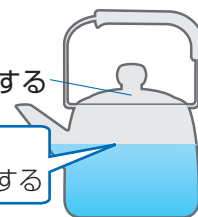
2 電源スイッチを入れる

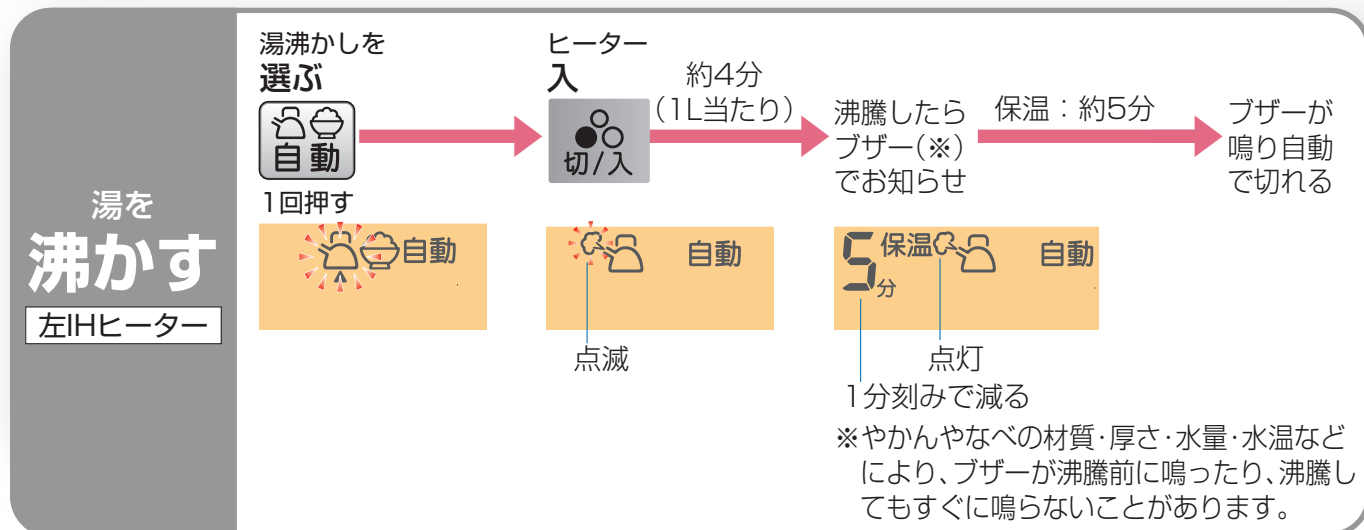
●キー操作しないまま3分以上たつと切れる。
➡再度電源スイッチを入れる。

水の量にご注意！

●センサーが沸騰を検知できる水量は0.5L以上。

ふたをする

吹きこぼれるため
満水容量の60%までにする

※深なべなどで多量に沸かす場合は、沸騰しないことがあります。
再度 [切/入] を押して沸かしてください。
(保温 表示中は、ヒーターを切ってから [切/入] を押す)

操作

■自動(オート)炊飯とまちがえたときは

●ヒーター「入」前は [取消] を押して、再操作する。

●ヒーター「入」後は [切/入] を押して、再操作する。

お願い

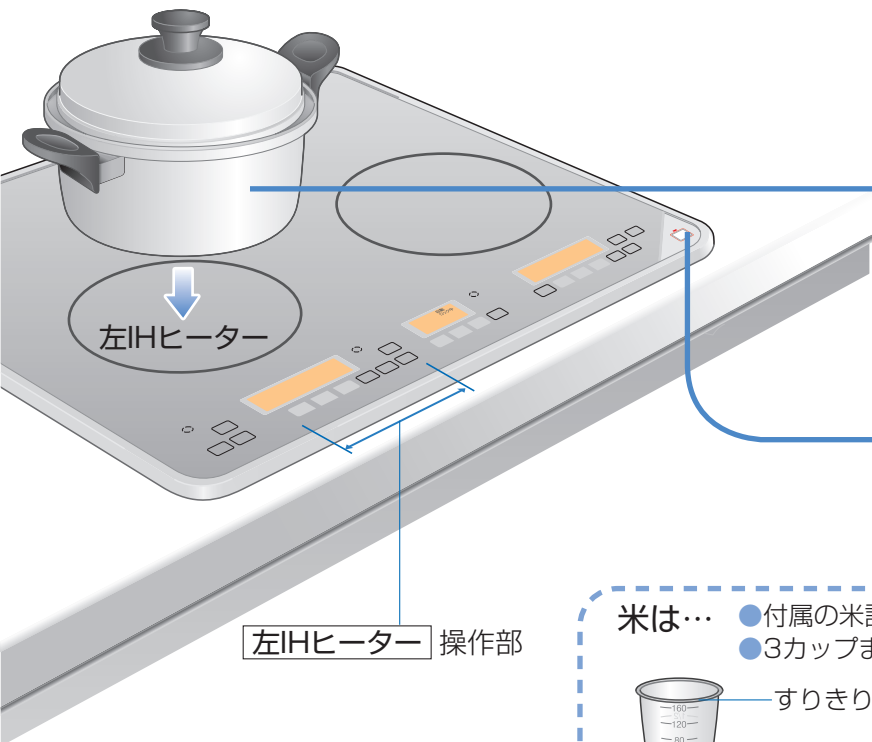
●次のような使い方をしない。(安全機能が働いて通電が停止したり、センサーが検知できないことがあります)
- いため物の直後など、トッププレートが熱いときに沸かさない。
- ヒーター中央のセンサーが汚れたままで沸かさない。
- 水以外(だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど)を沸かさない。
- ふたをしないで沸かしたり、湯沸かし中にやかんやなべを動かさない。
- 途中で水や湯を継ぎ足さない。
- 赤外線が出る調理機器(オーブントースターなど)を同時に使わない。または、本体の近くや本体に向けて置かない。(キッチンのドア・窓からの直射日光も影響することがあります)

ご飯の炊き方 自動(オート)炊飯

左IHヒーター

左IHヒーター 操作部

準 備

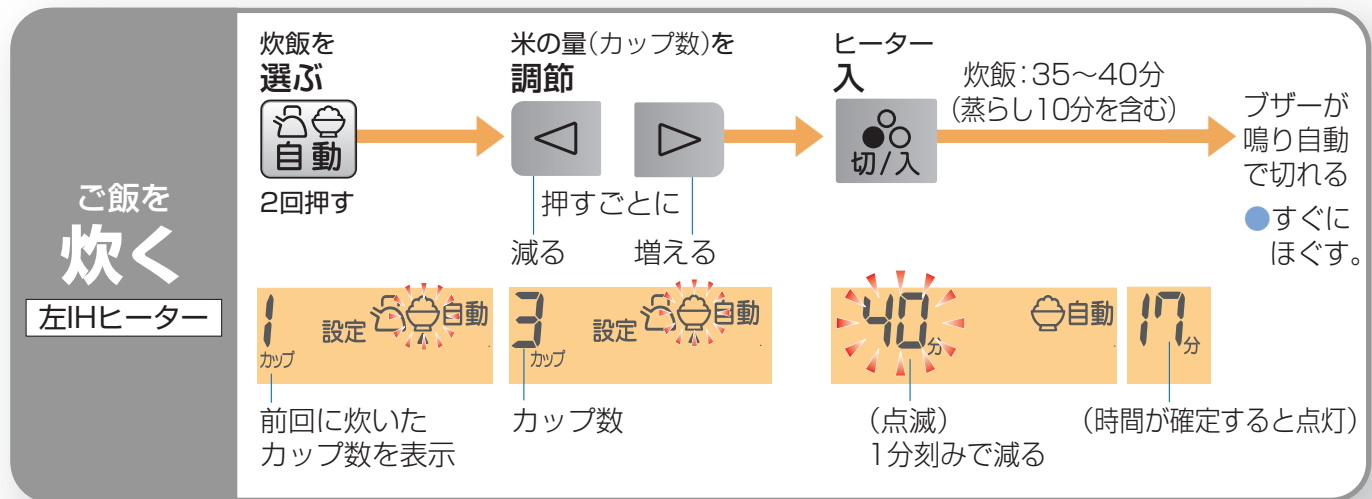
1. 米を量り、米をといで
   ザルに上げ、充分に水を切る
   なべに移して水加減し、
   30分以上浸す
   ●詳しくは…(☞ 23ページ)
   ●使えるなべは…(☞ 6ページ)
2. なべを中央に置く
3. 電源スイッチを入れる
   ●キー操作しないまま
   3分以上たつと切れる。
   ➡再度電源スイッチを入れる。

米は…
●付属の米計量カップで量る。
●3カップまで炊ける。

すりきりで量る

180ml

水量は…

白米	水量
1カップ	200ml
2カップ	400ml
3カップ	550ml

操 作

■カップ数をまちがえたときは

●ヒーター「入」前は 取消 を押して、再操作する。

●ヒーター「入」後は 切/入 を押して、再操作する。(5分以上たっていたら、自動では炊けません。☞30ページ)

■自動(オート)湯沸かしとまちがえたときは

●ご飯がうまく炊けず、やり直しもできません。 の点滅を確認して炊いてください。

お願い

●次のような使い方をしない。(安全機能が働いて通電が停止したり、センサーが検知できないことがあります)
- ●いため物の直後など、トッププレートが熱いときに炊かない。
- ●ヒーター中央のセンサーが汚れたままで炊かない。
- ●炊飯中は、ふたを開けたりなべを動かしたりしない。
- ●赤外線が出る調理機器(オーブントースターなど)を同時に使わない。または、本体の近くや本体に向けて置かない。

お知らせ ●炊飯中は、飛まつ(泡)が飛び散ります。
(揚げ物を同時にしていると、油に飛まつが入ることがあります)

IH調理のコツ　火力調節の目安

一般の料理本などで使われている「火加減」をIHで行うための目安です。

●なべの発熱量は材質により異なります。様子を見ながら火力調節を。
鉄➡ホーロー➡有磁性ステンレス(18-0)➡非磁性ステンレス一層なべ(18-8、18-10)の順で弱くなる。

一般的に使われる火力	とろ火	弱火		中火			強火		さらに強火
IHに表示される火力	弱	1	2	3	4	5	6	強	3kW（左IHのみ）
消費電力(約)	120W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W	3,000W
温める	● 保温	● 温め直し	●						
ゆでる			●	●	●	●	●	●	● 沸騰
煮る		●	●	●	● ひと煮立ち		● 煮立てる	●	
蒸す			●						
いためる				●	●	●	●		
焼く			●	●	●	●	●	●	

調理別のポイント

ゆでる

多量の湯を早く沸かすときは
左IHの3kWが便利

●3kWでは、火力を弱めてから材料を入れる。

タイマーが便利

メニュー例	沸騰まで	火力調節の目安
スパゲティ	火力 3kW	火力 4〜5 めんを入れてゆでる 8〜10分（めんにより調節）
葉菜		火力 強 茎から入れ、葉がしんなりしたら取り出す
ゆで豚		火力 2 アクを取りじっくりゆでる 40〜50分
根菜	火力 強（材料は水から入れる）	火力 4〜5 やわらかくなるまでゆでる

煮る

8段階の細かい火力を上手に使い分け

●煮立てるとき
➡火力 6〜強
●おでんなどサラッとした煮込み➡火力 2〜3
●シチューなどトロッとした煮込み➡火力 1〜2

焦げ付かないように
時々かき混ぜる

●温め直しも弱火でかき混ぜながら。
●みそ汁の温めは、なべ底のみそをかき混ぜてから火力 1〜2 で。
●突沸現象（☞15ページ）にご注意。

タイマーが便利　ときどきかき混ぜる

メニュー例	火力調節の目安	
煮魚	煮汁を煮立てる 火力 6	魚を入れて煮る 火力 2〜3 10〜15分
おでん	材料を煮立てる 火力 6	じっくり煮込む 火力 2 2〜3時間
ポトフ	豚肉をゆでてアクを取る 火力 強	豚肉がやわらかくなるまで煮込む 火力 2 約1時間 ➡ 野菜を加えて煮立てる 火力 強 ➡ 野菜がやわらかくなるまで煮込む 火力 2 30〜40分

●長時間の煮込みには、タイマーがお勧め。
「切り忘れ防止」（☞28ページ）が働いて途中で切れることがありません。

■IHヒーターより火力が弱いラジエントヒーターは、少量の調理に便利です

●火力調節は、弱（340W）・中（490W）・強（1,250W）の3段階。
●IHで使えない小さななべで牛乳・みそ汁を温めたり、1人分のどんぶり調理に。

IH調理のコツ　調理別のポイント

いためる

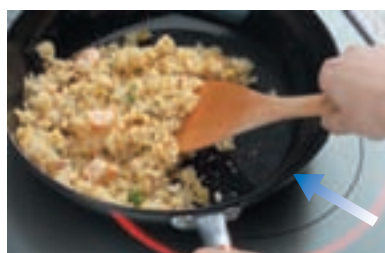
予熱は
1～2分で充分
（油が少ないときや小さめや軽めのなべを使うときはさらに弱めの火力で）

●材料の準備・段取りを整えてから予熱する。
●油は充分になじませて。（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあるのでそばを離れないでください。

フライ返しなどで
材料全体を返しながらいためる

●材料がフライパンの底に留まると、焦げ付き・べちゃつきの原因に。

焦げ付きそうなときは
フライパンを
浮かしたりIHヒーターからずらす

●一度に多くの量をいためないように。

〈いため物〉

メニュー例	予熱	火力調節の目安
野菜いため	火力 6	材料をいためる 火力 6
炒飯	火力 5	卵・焼豚などご飯以外の材料をいためる 火力 5 → ご飯を加えていためる 火力 6
チンジャオロース	火力 5	香味野菜をいためて油に香りを付ける 火力 5 → 材料を入れていためる 火力 6 → 調味料を入れてからませる 火力 5
マーボー豆腐	火力 5～6	香味野菜をいためて油に香りを付け、豆腐以外を入れていためる 火力 5～6 → 豆腐を加えて煮立てる 火力 6 → 水溶きかたくり粉でとろみを付ける 火力 4

〈いため煮〉

（タイマーが便利　ときどきかき混ぜる）

メニュー例	予熱	火力調節の目安
肉じゃが	火力 4～5	材料をいため合わせる 火力 4～5 → 水を入れて煮立てる 火力 5 → やわらかくなるまで煮込む 火力 2～3（タイマー）25～30分
カレー	火力 5～6	材料をいため合わせる 火力 5～6 → 水を入れて煮立てる 火力 強 → やわらかくなるまで煮込む 火力 2～3 → ルウを入れてとろみを付ける（ときどきかき混ぜる） 火力 1～2

火力が強いので
すぐに高温に
なります

焼く

予熱は 1～2分で充分

（油が少ないときや小さめや軽めのなべを使うときはさらに弱めの火力で）

●材料の準備･段取りを整えてから予熱する。
●油は充分になじませて。（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあるのでそばを離れないでください。

メニュー例	予熱	火力調節の目安
ステーキ	火力 6～強	片面につき約1分ずつ焼く（ミディアム程度） 火力 6～強
ハンバーグ（たねを焼く）	火力 4～5	片面に焼き色を付ける 火力 4～5 ➡ 裏返してふたをし、中まで火を通す 火力 2～3
ぎょうざ		皮に焼き色を付ける 火力 4～5 ➡ 水を入れてふたをし、蒸し焼きにする（チリチリ音がしてきたらふたを取り、水分を飛ばす）火力 4
焼きおにぎり	火力 3	火力 3 しょうゆを塗り、2～3回裏返して様子を見ながら焼く
おもち		火力 3～4 ふたをして、ときどき様子を見ながら焼く

●焼きおにぎり・おもちは、フライパンで焼くことができます。

卵料理のコツ

ガスコンロの感覚よりも弱めの火力で焼く

●火力 3～4 で予熱して焼く。
多めの油を入れて充分になじませる。
（フッ素樹脂加工されていないものは、特に念入りに）

卵焼き

余分な油をふき取って、適温を確認

●卵液を少し落とすとジュンと音がするくらい。
（温度が高過ぎるとくっ付きます）

焦げ付きそうなときは、卵焼き器を動かす

●トッププレートから浮かしたり、前後左右にずらす。

薄焼き卵は余熱を利用

❶表面が乾いてきたら、トッププレートから離す。
❷裏返して、卵焼き器の余熱で焼き上げる。

オムレツ

油を切り、バターを加えて溶かす

●なべ肌にまんべんなく行き渡らせる。

卵を一気に流し込み、全体を混ぜる

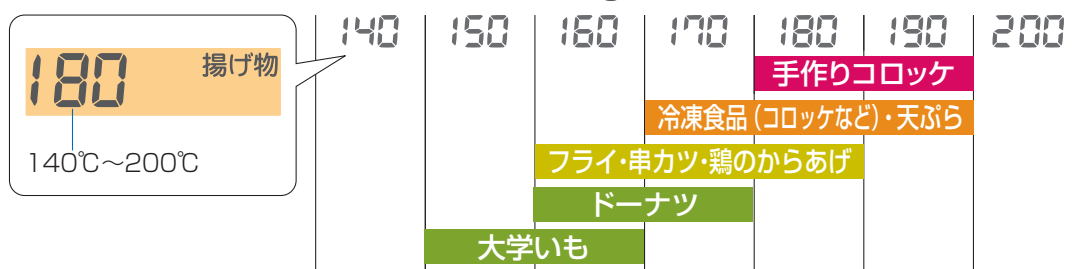
●円を描くように大きく素早く。

形を作るときは、フライパンを傾けてたたみ込む

●フライ返しを使うとたたみやすい。

IH調理のコツ　調理別のポイント

揚げる

■温度調節の目安（付属の天ぷらなべ・油800gの場合）

温度調節を正しく機能させるために

必ず付属の天ぷらなべで

油は800gが基本

500g未満の油では調理しない。（少ないと発火の原因に）

- なべは加熱部の中央に置く。
- なべ底が反ったり変形したら使わない。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除いて。
- トッププレートが熱いときに調理しない。
- 予熱を始めたら油を継ぎ足さない。
- 熱い油を使って予熱しない。
- 何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
- 沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までに

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

- 材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

切り目などを入れる

〈えび〉
尾の先を切る。
〈ししとう〉
縦に切り込みを。
〈いか〉
皮をむき、
両面に切り目を。
〈ゆで卵（うずらなど）〉
串などを刺す。

水分をふき取る

魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜。

ドーナツなどの生地は

必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

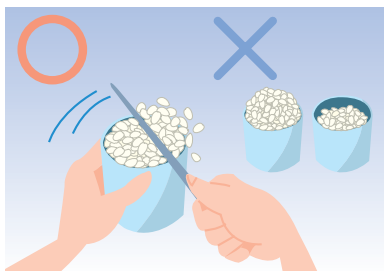
■揚げ過ぎに注意！

次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。

- けんさきいか、するめいかなど
- コロッケ
- 中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）
- ゆで卵（うずらなど）

なべに揚げ残しがないか、常に確認を。

ご飯を
炊く

米と水は正確に量る

●付属の米計量カップを使い、はしなどで、すりきる。
（市販の計量カップ（200ml）を使わない）

■計量の目安

白米・胚芽精米	水
1カップ（約150g）	200ml
2カップ（約300g）	400ml
3カップ（約450g）	550ml

無洗米	水
1カップ（約155g）	230ml
2カップ（約310g）	450ml
3カップ（約465g）	630ml

●炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは、水量を増やしたり減らしたりする。
（増減する量は10％までに）

米をといだら
ザルに上げて充分に水切りを

●ザルに上げたまま放置しない。
（米が割れてべちゃつくため）

水加減のあと
30分以上浸し水を含ませる
（冬場は1時間以上）

●湯を使わない。
（ご飯に芯が残るため）

●pH9以上のアルカリ水を使わない。
（ご飯が、べちゃつくため）

●無洗米は、水となじみにくいので、軽くかき混ぜてから浸す。

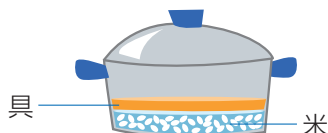
炊飯終了のブザーが鳴ったら
すぐにほぐして水分を逃がす

●ふたが開かないときは火力 4～5 で少し加熱する。

こんなときは

■炊き込みご飯を炊くとき

●水量…調味料の分量だけ減らす
（米は水だけで浸す）

●具……米の重さの30％程度

炊く直前に、調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に載せる

■ご飯のこびりつきが気になるとき

●残り10分でヒーターを切り、ぬれたふきんの上に置いて余熱で蒸らす。

IH調理のコツ

お手入れ　トッププレート・本体・天ぷらなべ

●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

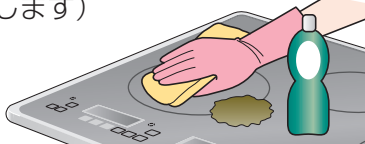
トッププレート

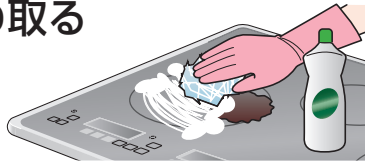
軽い汚れ

絞ったふきんで、ふき取る

油汚れ

台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る

●酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤・住宅用合成洗剤など)は使わない。(変色します)

取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉(ジフなど)を付け、丸めたアルミ箔でこすり取る

■それでも取れないときは(別売品)

広い面積の汚れ

品名：スーパーボンナミIHクリーナー(クリームタイプ)
品番：AD-KZ061(2本セット)
希望小売価格：1,995円(税抜1,900円)

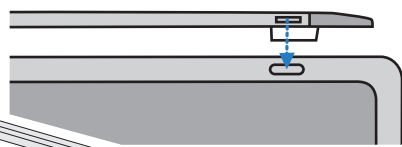
部分汚れ

品名：IH調理器具専用「プレートのよごれとり」(消しゴムタイプ)
品番：AKZ-C1
希望小売価格：945円(税抜900円)
使い方：トッププレートが乾いているときに消しゴムのようにこすって取る。

●いずれもナショナル製品取扱店でお求めください。(2004年6月現在)
●それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

きれいにお使いいただくために 毎日必ずお手入れを…
調理物・油が焼き付くと取りにくくなります。

排気カバー

■排気カバーの外し方・取り付け方
●外すときは、排気カバーの端につまようじなどを図のように差し込む。
●取り付けは、トップフレームの目印に排気カバーの角穴の位置を合わせて、ツメを差し込む。

台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う

●汚れて目詰まりしたまま使わない。(フィルター(吸気口・排気カバー)目詰まり検知が働いて、通電が停止します)
●たわし・磨き粉は使わない。(表面が傷付きます)
●変形させない。

トップフレーム

調味料が付いたとき、すぐにふき取る

(放置すると、汚れが残ります)

操作部

台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る

●スーパーボンナミIHクリーナーは使わない。(印刷が薄くなります)

吸気口

(吸気口　キャビネットの前面上部)

掃除機などでほこりなどを吸い取る

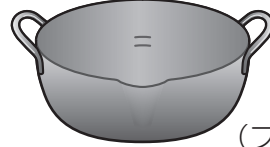
●汚れて目詰まりしたまま使わない。(フィルター(吸気口・排気カバー)目詰まり検知が働いて、通電が停止します)

吸気口

アドバイス

なべ底の汚れも取り除く

●トッププレートに焼き付いて汚れの原因に。

天ぷらなべ(付属品)

(フッ素樹脂加工)

1 **台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う**

●金属製のたわし・スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジは使わない。(フッ素樹脂がはがれます)

なべ底の汚れも取り除く

●汚れがこびり付いたまま使わない。(油温がずれたり、揚げ物そりなべ検知が働いて、通電が停止します)

2 さび防止のため **水分をふき取り、食用油を塗る**

●水分が付いたまま放置しない。(さびます)

天ぷらなべの交換

部品番号	希望小売価格
KZ-JJ112-307	2,100円(税抜2,000円)

●お買い求め先にご相談ください。(2004年6月現在)

次の表示が出たら…

■安全機能が働くと、「ピピ…」とブザーが鳴って、表示でお知らせします。

表　示	原　因	直し方	参照ページ
火力が段階的に下がり U04 を表示する	**フィルター**（吸気口·排気カバー）**目詰まり検知** ●IHヒーター使用時に、吸気口や排気カバーをふさいでいたり、ほこりがたまっていたりして、本体内部の温度が高くなった。	●吸気口·排気カバーをふさいでいるものを取り除く。 ●吸気口·排気カバーを手入れする。	– 25
	●IHに適していないなべ（「IH用」と表示している土なべなど）を使ったため、本体内部の温度が高温になった。	●IHに適したなべを使う。 （自動的に加熱を始める）	7
U16 （U16が点滅）	**操作キー異常検知** ●操作キーに水や物が付いている。	●水や物を取り除く。 （U16 が消える）	14
U16 （U16が点灯）	●切/入キーに水や物が付いている。 （加熱中の場合は停止する）	❶水や物を取り除く。 （U16 が消える） ❷切/入キーでヒーターを入れる。 （火力が表示され、再び操作できる）	14
	●操作キーに約3秒以上触れていても表示します。		–

●次の方法で直し、切/入キーで表示を消す。

表　示	原　因	直し方	参照ページ
	空焼き自動OFF ●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止する。 ※なべの種類により、停止までの時間が異なります。 ※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、この機能が働かないことがあります。	●なべに調理物を入れて再度キー操作する。	–
 または 表示に対し、油温が高く感じたり低く感じる	**揚げ物そりなべ検知** ●なべ底に約2mm以上の反りがあったり、変形している。	●底が反ったり、変形していないなべを使う。	22
	●トッププレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いている。	●異物や汚れを取り除く。	24
	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。	22
	●熱い油を使って予熱した。	●常温の油を使って予熱する。	22
	●予熱を始めてから油を継ぎ足した。	●再度、温度設定し直す。	22
	●揚げ物 切/入 で煮炊きや湯沸かしなどをすると、表示することがあります。		–

●次の方法で直し、切/入キーで表示を消す。

表示	原因	直し方	参照ページ
U 19	**左IHトッププレート高温検知** ●トッププレートが熱いときに自動調理（湯沸かし・炊飯）をした。	●トッププレートが冷えてから、自動調理をする。	16 17
	●内側がフッ素樹脂加工されたなべで湯沸かしすると、表示することがあります。 ●自動炊飯するのに湯沸かしで加熱すると、表示することがあります。（ご飯がうまく炊けません） ●自動調理（湯沸かし・炊飯）で空だきすると、表示することがあります。		－
U20	**左IHセンサー異常検知** ●左IHヒーター中央（センサー）が汚れた。 ●深なべで多量の湯沸かしをした。	●汚れを取り除く。 ●湯沸かしの水量を減らす。（目安は3.5L以下）	16 17
U21	**左IH湯沸かし異常検知** ●自動湯沸かし中に、調理機器（オーブントースターなど）の赤外線を受けて、センサーが正しく検知できなかった場合に表示します。（湯量が減っていることがあります）	●自動湯沸かし中は、赤外線が出る調理機器を同時に使わない。 ●同時に使う場合は、調理機器をIH本体の近くや本体に向けて置かない。	16 17
	●キッチンのドア・窓からの直射日光を受けても表示することがあります。		－
U22	**表示部高温検知** ●表示部の上に、高温のなべなどを置いた。	●表示部の上からなべなどを外す。	11
弱 1 2 3 4 5 6 強 IHヒーターの表示部が点滅し、1分後に消灯	**なべなし自動OFF** ●なべを置いていない。 ●使用中に、なべを外した。	●なべを置く。	14 16 17
	●なべがヒーターの中央から大きくずれている。	●なべをヒーターの中央に置く。	
	●使えないなべを使っている。	●IHヒーターで使えるなべを使う。	6

■以上の処置で直らないときや H が出たときは…

表示	原因	直し方
H	H01 H02 H03 H04 H05 H06 H07 H11 H12 H13 H14 H15 H20 H21 H22 H23 H25 H26 H27 H28 H29	●電源スイッチを「切」→「入」してみる。 ●**表示が消えない場合は故障です** ➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容をお買い求め先にご連絡ください。

故障かな?

●故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

■ヒーターが入らない・キー操作できない・切れている

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
ヒーターが入らない	●電源スイッチを入れていない。	●電源スイッチを入れる。	5
	●オールロックしている。	●ロック解除する。	
ラジエントヒーターが入らない	●自動ロックされている。	●ロック解除する。	14
ラジエントヒーターまたは自動調理(湯沸かし・炊飯)が入らない	●ラジエントヒーターと自動調理(湯沸かし・炊飯)は、同時に使えません。(キーを押してもブザーが鳴り、受け付けません)		5
キー操作できない	●電源スイッチを入れてから、キー操作しないまま3分以上たった。	●再度、電源スイッチを入れる。	14
	●指サック・傷テープをしていると、操作できないことがあります。 ●片方の手でなべの取っ手を持っていると、操作できないことがあります。		–
使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ防止機能** ●キー操作しないまま約45分が過ぎると、ブザーで知らせてヒーターが切れます。	●再度、キー操作する。 ※IHヒーターの煮込み料理にはタイマーをお勧めします。	–

■火力が弱くなる

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
IHヒーターの火力感がなくなる	**温度過昇防止機能** ●なべ底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。(いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに、よく働きます) 温度が下がると、自動的に火力は強くなります。		–
	●左・右IHヒーターとラジエントヒーターを同時に使うと、総消費電力が4,800Wを超えないようにするため、左・右IHヒーターの最大火力を自動的に制御します。(揚げ物調理中は、左IHヒーターの火力を制御します)		–
IHヒーターで ●火力が段階的に下がる ●火力セーブ中が出てキーを押しても火力が上がらない	**火力セーブ機能** ●本体内部の温度が高温になると、段階的に火力「6」まで下がります。 •高火力で使ったり、連続使用したとき	温度が下がると表示が消えます。 ●火力セーブ中が消えてから火力を上げる。	14
	●次の場合も、火力セーブが働きます。 •吸気口や排気カバーがふさがれたとき	●ふさいでいるものを取り除く。	25
	•IHに適していないなべ(「IH用」と表示している土なべなど)を使ったとき	●IHに適したなべを使う。	7
火力セーブ中が出ていないのに「3kW」火力が使えない	●右IHヒーターで揚げ物をするときは、左IHヒーターの「3kW」は使えません。(キーを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません)		–
	●「3kW」火力のままで、10分間使い続けた。	●再度 ▷ 3kW長押し を押す。	15
	●「3kW」は火力が強いので、安全のためにキーを押しても簡単に受け付けないようにしています。	● ▷ 3kW長押し を1秒間押す。	15

■火力が弱くなる

こんなときは	原 因	直し方	参照ページ
ラジエントヒーターの火力が弱い	●ヒーターの温度が異常に上がることを防ぐために頻繁に通電をコントロールします。そのため、「強」(1,250W)に設定していても、30～40%火力が弱くなります。※ラジエントヒーターの中に見える黒い棒が、温度を検知するセンサーです。		–

■本体から音がする(冷却ファン)

こんなときは	原 因	直し方	参照ページ
音が大きくなったり小さくなったりする	●冷却ファンは、火力や本体内部温度によって運転モードを3段階に分けています。次の場合は、高速運転するためファンの音が大きくなります。●左IHヒーターを「3kW」で使うとき ●揚げ物をするとき ●火力セーブ機能が働いているとき		–
電源スイッチを切ったあともファンの音がする	●本体内部の温度を下げるために、冷却ファンが作動しています。温度が下がると、自動的に冷却ファンは止まります。		–

■その他

こんなときは	原 因	直し方	参照ページ
ラジエントヒーターがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。		–
揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。●使用して、茶褐色になったり濁った油を使った。●なべ底に揚げカスがたまっている。	●冷えてから、揚げ物をする。●できるだけ新しい油を使う。●揚げカスをこまめに取る。	22
自動(オート)湯沸かしのブザーが ●沸騰する前に鳴る ●沸騰しても鳴らない	●やかんやなべの材質・厚さ・水量・水温などにより、ブザーが沸騰前に鳴ったり沸騰してもすぐに鳴らないことがあります。(キッチンのドア・窓からの直射日光も影響することがあります)	●沸かし足りない場合は、再度 切/入 を押して沸かす。(保温 表示中は、ヒーターを切ってから 切/入 を押す)	16
加熱中になべから音がする	●なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。(取っ手にわずかな振動を感じることがあります)	●なべの位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。	–
	●加熱中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。		–
操作キーの周囲を触っても作動する	●水などが操作キーの周囲に付いている。	●乾いたふきんでふき取る。	–

■レンジフードが動かない

こんなときは	原 因	直し方	参照ページ
●ヒーターを「切/入」してもレンジフードが連動しない ●IHの操作部でレンジフードが操作できない	**次のような使い方をすると、赤外線信号が送・受信できません。** ●送信部 ●物・なべなどを置かない。●フライパンなどの取っ手を向けない。●汚さない。 ●テレビ・エアコンなどのリモコンを使いながら、IHクッキングヒーターを操作しない。 ●レンジフードの受信部の下に頭を近づけない。		13
	●オールロックしている。	●ロック解除するか、レンジフード本体の操作部で操作する。	–

●その他の理由でうまく送・受信できない場合があります
レンジフード本体の操作部で操作する。(☞ レンジフードの取扱説明書)
●IH操作部でレンジフードの操作をしたときは、「ピッ」という受け付け音は鳴りません。

故障かな?

Q&A 自動(オート)炊飯

Q：自動(オート)炊飯できるお米は？

A： 白米・胚芽精米・無洗米・発芽玄米は炊飯できます。

■発芽玄米は白米と混ぜて炊飯する
- 米の割合…白米2：発芽玄米1
- 水量の目安

米	水量
1カップ	240ml
2カップ	460ml
3カップ	650ml

発芽玄米とは…
浸水させて0.5mm程度発芽しかけた状態の玄米。発芽することでGABA(ギャバ)と呼ばれる「ガンマーアミノ酸」が増えます。最近では、健康食品としても注目されています。

Q：お湯やアルカリ水などで炊飯できますか？

A： 使わないでください。
- お湯…ご飯に芯が残ります。
- pH9以上のアルカリ水…ご飯がべちゃつきます。
- 硬水…ご飯がかたくなり、黄色くなります。

Q：ご飯がかたいのは？

A： 炊く前に米を浸していますか？
- 通常は30分以上、冬場は1時間以上浸してください。

米の銘柄・産地・季節などにより、ご飯のかたさは変わります。
お好みのかたさにしたいときは、水量を増やしたり減らしたりして調節を。
※増減量は、水量の10%までに。

Q：ご飯がやわらかいのは？

A： 水量を正確に量っても、洗米後によく水を切らないと炊飯時の水量は多くなります。
- 米をといだあとは、ザルに上げて充分に水切りしましょう。

炊飯後に、ふたをしたまま放っておくと、湯気が露となって落ち、ご飯がべちゃつきます。
- ブザーが鳴ったら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしましょう。

Q：ご飯がやわらかいのは？／ご飯が焦げる・こびり付くのは？

A： 炊飯中に調理機器(オーブントースターなど)の赤外線の影響でセンサーが検知できなかった場合に、ご飯がべちゃついたり焦げることがあります。
(キッチンのドア・窓からの直射日光も影響することがあります)
- 同時に使ったり、IH本体の近くや本体に向けて置かないようにしてください。

Q：ご飯が焦げる・こびり付くのは？

A： 炊き込みご飯や無洗米は、焦げやすくなります。
- 残り10分でヒーターを切り、なべをヒーターから外して蒸らしてください。(こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます)

炊飯に適さないなべを使うと、ご飯が焦げたり、こびり付きやすくなります。(うす手のなべ・ホーローなべなど)
- 必ず CH·IH IH マーク付きで底の厚さ2.5mm以上のなべ(多層なべなど)をお使いください。➡あっせんなべ(ビタクラフトニューマジックシール AD-KZ13R19など)をお勧めします。(2004年6月現在)

Q：ご飯が炊けていないのですが…

A： 選びまちがえて、自動湯沸かしで炊くと、ご飯がうまく炊けません。
- 炊飯するときは、の点滅を確認して 切/入 を押してください。

炊飯中に停電すると、ご飯がうまく炊けません。

Q：カップ数をまちがえて を押してしまったのですが…

A： 次の方法でやり直せます。
- 5分以内であれば、切/入 で切ってから再操作できます。
- 5分以上たつと、自動では炊けません。➡火力調節して炊いてください。

沸騰させる 火力 4 ➡ 蒸気が出たら弱火で炊く 火力 1 (約15分) ➡ ヒーターを切って蒸らす(約10分)

Q：ほぐすときになべのふたが開かない…

A： 火力 4〜5 で少し加熱してください。

保証とアフターサービス （よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は まず、お買い求め先へお申し付けください。

●**転居や贈答品などでお困りの場合は**
- •修理は、「修理ご相談窓口」へ！
- •その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。

●**保証書**（別添付）
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、お買い求め先から受け取り、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●**補修用性能部品**：弊社は、IHクッキングヒーターの機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

「次の表示が出たら…」「故障かな？」（☞26～29ページ）でご確認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、お買い求め先へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容
①品名「IHクッキングヒーター」　②品番
③お買い上げ日　④故障の状況（できるだけ具体的に）
⑤ H 表示が出たとき（故障）は、その表示内容

●**保証期間中は**：保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

●**保証期間後は**：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。
（出張診断のみでも料金がかかることがあります）

●**修理料金は、次の内容で構成されています。**

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用です。
部品代	修理に使用した部品および補助材料代です。
出張料	ご依頼により、技術者を派遣する費用です。

●**ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**（☞裏表紙）

修理に関するご相談

ナショナル　パナソニック　**修理ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話やPHS等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル　パナソニック　**お客様ご相談センター**　365日 受付9時～20時

- **電話** フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
- **FAX** フリーダイヤル **0120-878-236**
- **携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

各地域の「修理ご相談窓口」

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市東通り2丁目1-7	☎(050)5519-6348
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市駿河区有東2丁目3-22	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市野村町字山神421	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口県吉敷郡小郡町下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

1005

仕様

電　源	単相200V（50-60 Hz 共用）
消費電力	4,800 W
大きさ（約）	幅599 mm×奥行513 mm×高さ86 mm
質量（約）	12.0 kg

	左IHヒーター	右IHヒーター	ラジエントヒーター
消費電力	3,000 W	2,000 W	1,250 W
火力調節（約）	9段階調節 120 W相当～3,000 W	8段階調節 120 W相当～2,000 W	3段階調節 340 W相当～1,250 W
自動調理	湯沸かし：自動調節 炊　飯：自動調節	―――	―――
揚げ物温度調節（約）	―――	7段階調節 140～200 ℃	―――
調理タイマー	1分～9時間55分	1分～9時間55分	―――

●待機電力…約0.2W（電源スイッチが「切」の状態）

■左・右IHヒーターとラジエントヒーターを同時に使うときは

- ●総消費電力量が4,800Wを超えないようにするため、左・右IHヒーターの最大火力を自動的に制御します。
- ●右IHヒーターで揚げ物をするときは、揚げ物温度調節を優先するため、左IHヒーターの最大火力を自動的に制御します。

●火力表示は変わりません。
※ただし、左IHヒーターの火力を「3kW」で使っている場合は「強」に下がります。
（キーを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません）

愛情点検　長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を!

こんな症状はありませんか

- ●トッププレートにひび割れなどが発生した。
- ●冷却ファンが回らなくなった。

このような症状のときは、事故防止のため、電源スイッチを切り、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です。	お買い上げ日	年　月　日	品　番	KZ-HRS30A
	お買い求め先	☎（　　）　－	お客様ご相談窓口	☎（　　）　－

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて
松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社（以下「当社」）は、お客様よりお知らせいただいたお客様の氏名・住所などの個人情報（以下「個人情報」）を、下記のとおり、お取り扱いします。

1. 当社は、お客様の個人情報を、ナショナル パナソニック製品のご相談への対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
なお、修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供いたしません。
2. 当社は、お客様の個人情報を、適切に管理します。
3. お客様の個人情報に関するお問い合せは、ご相談いただきましたご相談窓口にご連絡ください。

※心臓用ペースメーカーをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

松下電器産業株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02－3055
S0504Y4036